

RECEPT

Karni Yarik

(Met gehakt gevulde aubergines voor 6 personen)

INGREDIËNTEN



- 1 kilo Turkse aubergine
- 300 gram gehakt
- 1 ui
- 3 zoete Turkse pepers
- 2 tomaten
- 1 teentje knoflook
- 1 liter zonnebloemolie
- Blaadjes van 6 takjes peterselie
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 theelepel komijnpoeder
- 1 theelepel witte peper
- 1 theelepel zwarte peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 0,5 theelepel gemberpoeder
- water
- 1 theelepel zout

BENODIGDHEDEN



- Grote pan
- Gietijzeren pan of wok
- Grote ovenschaal

BOODSCHAPPENLIJST



- 1 kilo Turkse aubergine
- 300 gram gehakt
- 1 ui
- 3 zoete Turkse pepers
- 2 tomaten
- 1 knoflook
- 1 liter zonnebloemolie
- Verse peterselie
- Tomatenpuree
- Komijnpoeder
- Witte peper
- Zwarte peper
- Paprikapoeder
- Gemberpoeder
- Zout

Schil reepjes van de schil van de aubergines, zodat zij een mooi tweekleurig palet krijgen. Doe 1 liter zonnebloemolie in een grote pan en frituur de aubergines. Laat de aubergines daarna goed uitlekken op keukenpapier.

Snijd de ui en de peterselie heel fijn en pers 1 teentje knoflook hierbij uit.

Zodra het papier goed veel van de olie heeft opgenomen snijd je de aubergines in de lengte ondiep open. Trek ze iets verder open met de hand, zodat ze goed te vullen zijn.

Rul het gehakt in de gietijzeren pan, zonder olie. Voeg de ui, peterselie en knoflook hieraan toe en bak het samen. Voeg dan de komijn, witte peper, zwarte peper, paprikapoeder, gemberpoeder en 1 eetlepel tomatenpuree toe. Als de specerijen goed met het gehakt gemengd zijn is het klaar.

Leg de aubergines in een grote ovenschaal en vul ze evenredig met het gehaktmengsel.

Snijd dan de Turkse pepers in reepjes en dek de aubergines hiermee af. Snijd de tomaten in partjes en verdeel deze ter versiering over de aubergines.

Meng 1,5 theeglas water met 1 eetlepel tomatenpuree en 1 theelepel zout en roer tot dit een egaal mengsel vormt. Sprenkel dit mengsel over de aubergines.

Plaats de ovenschaal in een voorverwarmde oven (180 graden) en laat de gevulde aubergines 30 minuten bakken.

Haal ze daarna zorgvuldig uit de schaal en plaatse ze op bordes. Heerlijk in combinatie met Turks brood of rijst.



ALLE INGREDIËNTEN VERKRIJGBAAR BIJ



KIJK OP DE WEBSITE VOOR ALLE VESTIGINGEN

BRON: TANGERMARKT.NL/PROJECT/KARNI-YARIK